CERVECERÍA COMPLETA - 10 HL

Cervecería artesanal completa y operativa centrada en una sala de cocción IFIND de 10 hl (2016). La línea está equipada con un molino SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h) y un sistema de refrigeración de dos etapas con recuperación de agua caliente.

El paquete incluye :

- Fermentación/almacenamiento: 2 fermentadores IFIND ATMO (10 hl utilizables) y 4 depósitos IFIND (1.084 L, 3 bar), complementados por 2 depósitos de servicio MUELLER (500 L, 3,9 bar).
- Embotellado: Llenadora lineal ISO JS MASCHINEN H4 (2017) (4 boquillas, 400 bph en 33 cl) y etiquetadora DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, cuerpo y dorso).
- Servicios generales: generadores de vapor GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), enfriadora MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), compresor ATLAS-COPCO (10 bar) y tratamiento del agua (descalcificador + ósmosis inversa).

DETALLES TÉCNICOS :

Cervecería (Marca/Año)	IFIND (2016)
Capacidad de cocción	10 hl por infusión
Configuración del recipiente	Maceración/Cocción (doble camisa), Filtro integrado/Remolino
Fresado	Molino SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h, aspiración)
Refrigeración del mosto	2 etapas (agua/glicol) con recuperación de calor
Depósito de agua caliente	20 hl (con serpentín de vapor)
Depósitos de fermentación (ATMO)	2 x 10 hl útiles (12,5 hl en total, IFIND 2016)
Depósitos de protección (Presión)	4 x 1.084 L (IFIND 2016/2019, Presión 3 bar)
Depósitos de servicio (presión)	2 x 500 L (MUELLER, Presión 3,9 bar)
Filler (Marca/Año)	JS MASCHINEN H4 (2017), lineal 4 caños
Velocidad de llenado	400 bph (33 cl), Compatible de 33 a 100 cl
Etiquetadora (Marca/Año)	DMC MEGA2 R (2018), Cuerpo y reverso
Velocidad de etiquetado	500 bph
Enfriadora	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20.000 frigorías/h
Generadores de vapor (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), Total 90 Kw (8,5 bar)
Compresor	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 bar
Tratamiento del agua	Descalcificador DUPLEX + ósmosis inversa 200 L/h
Varios	Skid CIP, bomba móvil INOXPA SE20 (2016), equipo de laboratorio (Haffmans)







